

ATA DE N.º 005/26

ATA DE N.º 005/2026 DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CAE. **Aos vinte dias do mês de maio** de dois mil e vinte e seis, às treze horas e trinta minutos, na sala de reunião da Secretaria Municipal de Educação, reuniram-se os membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE, sendo os membros Titulares: Simone Aparecida Felipe de Oliveira, Nelson Antonio Ciola Junior, Vânia dos Santos, Elisangela Copetti, Rosi Marlei da Silva; Amanda Camargo dos Santos; e os membros Suplentes: Rosinete Aparecida dos Santos Camargo. Estavam presentes também os nutricionistas da Secretaria de Educação: Julio Aparecido Leite da Rosa Melo, Maria das Graças de Souza, Milena Camargo de Miranda e Mirele das Graças Ferreira Germiniani; os representantes da Secretaria Municipal de Educação, o Diretor do Departamento de Compras, Ricardo de Jesus Soares, e a Chefe da Divisão de Planejamento de Compras, Suellen Moraes de Lima. A Presidente, Senhora Simone Aparecida Felipe de Oliveira, agradeceu a presença de todos e deu início à reunião com a leitura da pauta, que consistiu na apresentação das novas nutricionistas, bem como dos produtos que serão adquiridos para a merenda escolar por meio de licitação de gêneros alimentícios. Também foram relatados os acontecimentos referentes ao chamamento da agricultura familiar e às ocorrências verificadas no início do ano. Na sequência, tratou-se da apresentação dos cardápios, agendamento das visitas dos conselheiros às CMEIs e escolas municipais, bem como do relato das ações já iniciadas e das previstas para o decorrer do ano de 2026 pela equipe da Merenda Escolar. Por fim, abordou-se a renovação dos membros do CAE, em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026. A reunião iniciou-se com a apresentação das novas nutricionistas, Milena Camargo de Miranda e Mirele das Graças Ferreira Germiniani, às quais foi concedida a palavra para se apresentarem e fazerem breves considerações sobre sua atuação e expectativas em relação ao novo trabalho. Na oportunidade, também foi informada a distribuição das unidades escolares por nutricionistas, ficando organizada da seguinte forma: Mirele das Graças Ferreira Germiniani ficou responsável pelas escolas Doutor Wenceslau Braz, Vereador Pedro Sérgio Correa, Aristides Pereira Mattos Netto e Prefeito Durval Jorge; a nutricionista Milena Camargo de Miranda pelas escolas Trajano Jorge, Presidente Médici, Marechal Deodoro da Fonseca e Professora Lhubina Borstch da Rosa; e a nutricionista Maria das Graças de Souza pelos CMEIs Professora Lygia Mara, Professor Jayme da Silva e Renascer. Após, o Nutricionista Técnico Responsável, Julio Aparecido Leite da Rosa Melo, apresentou os cardápios dos meses de maio, junho e julho. Na oportunidade, também relatou as ações já iniciadas pela equipe da Merenda Escolar, bem como o planejamento previsto para o ano de 2026. Informou que, no início do ano letivo, no mês de fevereiro, foram registrados problemas operacionais, com falha na câmara de congelamento, posteriormente reparada, e também problemas com o veículo caminhonete, que apresentava mau funcionamento, sendo encaminhado diversas vezes para assistência técnica, tendo a situação sido solucionada após mais de um mês. Esclareceu que tais ocorrências ocasionaram dificuldades no início das atividades, gerando atrasos e sobrecarga nas

J. S. Oliveira, V. Santos, E. Copetti, R. Marlei da Silva, A. Camargo dos Santos, R. S. Aparecida dos Santos Camargo, M. C. de Miranda, M. G. F. Germiniani, J. A. L. da Rosa Melo, R. de Jesus Soares, S. Moraes de Lima, M. das Graças de Souza, Lygia Mara, Jayme da Silva, Renascer, Durval Jorge, Trajano Jorge, Presidente Médici, Marechal Deodoro da Fonseca, Lhubina Borstch da Rosa, Wenceslau Braz, Aristides Pereira Mattos Netto, Pedro Sérgio Correa, Simone Aparecida Felipe de Oliveira

entregas no período inicial do ano letivo. Ainda no mesmo contexto, informou a entrada de novos alunos com alergias alimentares e intolerâncias, inclusive ao glúten, o que ampliou os desafios no atendimento do projeto voltado aos estudantes com necessidades alimentares especiais. Na sequência, comunicou a finalização do Projeto Criança no Balanço – 2026, cujos resultados evidenciaram ampla adesão da população escolar avaliada, correspondente a oitenta e seis por cento, conferindo representatividade e consistência aos dados obtidos. De modo geral, observou-se predominância de escolares com estado nutricional eutrofia, correspondente a sessenta e cinco por cento. Entretanto, destacou-se a presença expressiva de trinta e cinco por cento de alunos com IMC inadequado, sendo o excesso de peso, compreendendo sobrepeso, obesidade e obesidade grave, o principal agravo identificado. Aproveitou, ainda, para esclarecer acontecimentos relacionados ao processo do edital de Chamamento Público. Informou que, na Chamada Pública/Credenciamento nº 001/2026, Processo Licitatório nº 024/2026, publicada em cinco de fevereiro de dois mil e vinte e seis, foram constatadas inconsistências nos valores totais dos produtos, motivo pelo qual se fez necessário o cancelamento do referido certame e a posterior publicação de novo edital de Chamamento Público. Na sequência, foi publicada a Chamada Pública/Credenciamento nº 002/2026, Processo Licitatório nº 024/2026, em dezessete de março de dois mil e vinte e seis, fato que ocasionou atraso na tramitação do processo. Contudo, informou que o procedimento já se encontra finalizado, estando os produtores aptos ao fornecimento dos alimentos destinados às unidades escolares, sendo a aquisição realizada no decorrer do ano de 2026, conforme os cardápios elaborados e as necessidades da Merenda Escolar. Esclareceu, ainda, que o valor total resultante do processo corresponde a R\$ 400.051,80 (quatrocentos mil, cinquenta e um reais e oitenta centavos), utilizando cem por cento do percentual repassado referente aos recursos do PNAE. Na oportunidade, apresentou a relação dos itens destinados aos agricultores familiares, sendo eles: mil e oitocentos quilos de abacaxi; trezentos quilos de abóbora madura; mil e oitocentos quilos de abobrinha verde; mil quilos de alface crespa média; cento e cinquenta quilos de alface roxa média; mil e duzentos quilos de ameixa vermelha; dois mil quilos de batata inglesa; trezentos quilos de batata-doce roxa; vinte mil quilos de banana caturra; mil quilos de beterraba média; mil cento e cinquenta quilos de brócolis; oitocentos quilos de cenoura; seiscentos quilos de chuchu; trezentos quilos de couve-flor; setecentos quilos de couve-manteiga; dezesseis mil quilos de laranja; oitocentos quilos de maracujá; setecentos quilos de limão rosa; mil e quinhentos quilos de mandioca com casca; dois mil quilos de melancia; mil quilos de ponkan; mil quilos de mexerica cheirosinha; mil quilos de pêssago; quatrocentos quilos de pepino caipira; duzentos quilos de pimentão verde; novecentos quilos de repolho verde; trezentos quilos de repolho roxo; mil e quinhentos quilos de tomate; cento e cinquenta quilos de cheiro-verde em maço; cento e cinquenta quilos de caqui fuyu; trezentos quilos de morango vermelho; e sessenta quilos de mirtilo. Em seguida, foi realizada a apresentação dos produtos perecíveis e não perecíveis referentes aos gêneros alimentícios do Pregão n.º 33/2026, constantes do processo licitatório para o exercício de 2026. O referido processo encontra-se atualmente na fase de recebimento das propostas e credenciamento dos representantes, com início da disputa previsto para o dia vinte e seis de maio de dois mil e vinte e seis,

[Handwritten signatures in blue ink]
Prof. Sílvia Maria, André, J. Paulo, D. Lima
Prof. Sônia dos Santos, Ramiro, Abreu, R. Silva

sendo apresentados os seguintes produtos: três quilos de achocolatado em pó sem adição de açúcares; cem quilos de achocolatado em pó sem leite e sem glúten; mil e duzentos pacotes de açúcar cristal de cinco quilos; cem fardos de água mineral (500 ml); cinquenta caixas de água mineral em copos (200 ml); seiscentos quilos de alho bulbo inteiro; quatrocentos quilos de amido de milho sem glúten tipo maisena; cem frascos de aroma artificial de baunilha; mil e oitocentos pacotes de arroz parboilizado; mil latas de atum sólido em óleo vegetal; quatrocentos quilos de aveia em flocos finos; três mil e quinhentos quilos de batata inglesa; seiscentos quilos de batata salsa (mandioquinha); trezentos litros de bebida à base de amêndoas sabor original, cem por cento vegetal; cento e cinquenta litros de bebida de arroz líquida sabor original; quinze quilos de bebida de soja em pó; oitocentos quilos de beterraba vermelha; mil e seiscentos quilos de biscoito doce laminado sabores (maisena e coco); quarenta quilos de biscoito doce maisena sem glúten e sem lactose; oitocentos quilos de biscoito doce tipo rosquinha sabor chocolate; novecentos quilos de biscoito doce tipo rosquinha sabores (leite, coco, nata e morango); quinhentos quilos de biscoito salgado laminado água e sal; duzentos pacotes de café torrado e moído, embalagem de quinhentos gramas; sessenta quilos de café solúvel cem por cento café; cinco quilos de canela em pó; trezentos quilos de canjica branca sem glúten; seis mil quilos de carne bovina em iscas; seis mil quilos de carne bovina moída de primeira; quatro mil quilos de carne de porco tipo pernil em tiras (congelamento IQF); mil e quinhentos quilos de cebola de cabeça; mil quilos de cenoura; cento e cinquenta quilos de cereal de milho em flocos com açúcar e sem leite; cinquenta quilos de cereal de milho em flocos sem glúten; mil e trezentos quilos de cereal em Flocos de milho sem açúcar; dez quilos de chá de ervas; trezentos e cinquenta quilos de chá mate tostado, cem por cento puro; oitocentos quilos de chocolate em pó cinquenta por cento cacau sem glúten; cinco quilos de chocolate granulado; vinte e cinco quilos de colorau (urucum) ou colorífico; vinte e cinco quilos de cúrcuma (açafrão-da-terra); trezentos e cinquenta pacotes de doce de banana sem adição de açúcar, sem conservantes e sem glúten; cem quilos de ervilha em conserva; dois mil e duzentos quilos de extrato de tomate em sachê; cento e cinquenta quilos de farinha de mandioca; quatrocentos quilos de farinha de milho; mil e oitocentos quilos de farinha de trigo; cinco mil e quinhentos quilos de feijão carioca tipo um (classe cores); cinco quilos de fermento biológico seco; mil e seiscentas unidades de fermento químico; cinco quilos de folha de louro; novecentos e cinquenta quilos de fubá de milho isento de glúten; vinte potes de geleia de frutas diet, zero açúcar; cento e cinquenta quilos de goma de tapioca; cento e cinquenta frascos de iogurte de coco vegano, iogurte cem por cento vegetal; seis mil litros de iogurte de morango; cinquenta litros de iogurte natural integral de um litro; mil frascos de iogurte sabor morango zero lactose e zero açúcares; duzentos litros de leite de coco pronto para beber; cinco quilos de leite de soja em pó; cento e cinquenta litros de leite de vaca uht zero lactose; quarenta quilos de leite em pó integral sem lactose; doze mil quilos de maçã fuji ou gala com casca sã; setenta quilos de macarrão ave-maria sem glúten; vinte quilos de macarrão ave-maria sem ovos; mil e duzentos quilos de macarrão ave-maria; cem quilos de macarrão com ovos tipo letrinhas; mil e oitocentos quilos de macarrão parafuso; cem quilos de macarrão parafuso sem glúten; vinte quilos de macarrão tipo parafuso sem ovos; três mil quilos de mamão formosa de primeira qualidade; dois mil quilos de manga tommy; dez quilos de

*J. S. Oliveira, André G. P. Melo P. Lima
 J. S. Oliveira, Vânia dos Santos, Romário, Euzébia,*

massa para lasanha; três mil unidades de Melão amarelo in natura; cem quilos de milho para pipoca sem traços de glúten; trezentos e cinquenta quilos de milho verde em conserva; dois mil e oitocentos frascos de óleo de soja tipo um; trinta quilos de orégano desidratado; quatro mil dúzias de ovos vermelhos; dois mil e quinhentos quilos de pão tipo cachorrinho; mil e quinhentos quilos de pão chineque; dez unidades de pão de forma fatiado integral; sessenta unidades de pão de forma sem glúten; trezentos quilos de pão de hambúrguer com gergelim; vinte quilos de pão de queijo congelado; oito mil quilos de pão francês; duzentos quilos de peito de frango moído e congelado; mil e quinhentos quilos de peito de frango sem osso e sem pele, congelado; dois mil quilos de pera; cento e cinquenta quilos de polpa de fruta congelada (abacaxi, acerola, frutas vermelhas, morango e uva); duzentos pacotes de polvilho azedo; quarenta pacotes de polvilho doce; duzentos e cinquenta quilos de queijo tipo mussarela fatiado; mil quilos de quirera sem traços de glúten; vinte quilos de requeijão cremoso zero lactose; trezentos quilos de requeijão cremoso; novecentos pacotes de sal refinado; quatro mil quilos de salsami sem pele e sem adição de sal e temperos; mil litros de suco de fruta integral sabor pêssêgo; dois mil e quinhentos litros de suco de fruta integral sabor uva; três mil litros de suco de fruta cem por cento; sessenta quilos de trigo para quibe; cinquenta litros de vinagre de álcool branco; cinquenta fardos de água com gás (500 ml); duzentos litros de desinfetante e higienizador para hortifrutícolas; quatro mil unidades de leite em pó integral; doze frascos de adoçante dietético líquido; trezentos quilos de atum; cinquenta quilos de biscoito de arroz; cinquenta quilos de coco ralado sem açúcar; dois mil quilos de coxa e sobrecoxa de frango desossada (IQF); cento e vinte quilos de creme de leite; duzentos quilos de manteiga extra sem sal e sem glúten; três mil quilos de maçã argentina; trezentos quilos de milho verde em Espiga; mil quilos de feijão preto; duzentos quilos de lentilha; duzentos quilos de ervilha verde partida; duzentos quilos de chocolate em pó com setenta por cento de cacau; quinze quilos de erva-cidreira (capim-limão); quinze quilos de hortelã-pimenta; dez quilos de erva-doce; vinte quilos de salsinha desidratada; vinte quilos de cheiro-verde desidratado; oitenta litros de vinagre de maçã; dez quilos de semente de linhaça; cinquenta quilos de sardinha em conserva; oitocentos quilos de inhame; trezentos quilos de vagem; oitocentos quilos de batata-doce; cem quilos de ervilha verde congelada; três quilos de goma xantana em pó; dois mil quilos de filé mignon suíno; dois mil quilos de lombo suíno sem osso; cinquenta quilos de biomassa de banana verde; cinco mil litros de leite uht; quinhentos quilos de massa para mini pizza; cinquenta quilos de torrada tradicional e integral; trinta quilos de uva-passa; quatrocentos quilos de fígado de galinha; duzentos quilos de farinha de arroz; trezentos e cinquenta quilos de margarina cremosa sem sal. Após as apresentações e esclarecimentos prestados acerca das pautas tratadas até o momento, os membros do Conselho tomaram ciência das informações repassadas. Na sequência, a Presidente passou a palavra ao membro Nelson Antonio Ciola Junior, para dar continuidade aos demais assuntos constantes da pauta da reunião. Iniciou informando que a vigência dos conselheiros do CAE se estende até o dia **quatro de julho de dois mil e vinte e seis** sendo necessária a realização de nova eleição de conselheiros, em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026. Na oportunidade, também foram definidas as datas das visitas dos membros do CAE às creches e escolas municipais,

J. S. Almeida, Santo G. A. Julio, D. Lima
Jan, Sônia do Santo, Ramargo, Bracia, Kuzilva

programadas para os meses de maio e junho, ficando agendadas da seguinte forma: vinte e cinco de maio, CMEI Lygia Mara Bryk Ribeiro e Escola Prefeito Durval Jorge; vinte e seis de maio, CMEI Professor Jayme da Silva e Escola Professora Lhubina Borstch da Rosa; vinte e sete de maio, CMEI Renascer e Escola Prefeito Aristides Pereira Mattos Netto; vinte e oito de maio, Escola Trajano Jorge; vinte e nove de maio, Escola do Campo Vereador Pedro Sérgio Corrêa; e primeiro de junho, Escola do Campo Doutor Wenceslau Braz, Escola do Campo Marechal Deodoro da Fonseca e Escola do Campo Presidente Médici, podendo ocorrer alterações nas datas, conforme necessidade dos conselheiros. Nada mais havendo a tratar, os presentes declararam ciência e concordância com os assuntos tratados. E, para constar, eu, Nelson Antonio Ciola Junior, secretário ad hoc, lavrei a presente ata, a qual, após lida e aprovada, será assinada pelos presentes.

Nelson Antonio Ciola Junior, secretário ad hoc, lavrei a presente ata, a qual, após lida e aprovada, será assinada pelos presentes. *Prof. Silvana, André Souza*
R. Melo, R. Lima, Prof. Sônia dos Santos, Ramiro Boalva
R. Silva